

Imprese, professioni e food: per ogni esigenza c'è un corso Ascom



Riapre dopo la pausa estiva la stagione formativa dell'Ascom di Bergamo, con una proposta di 140 corsi a catalogo (in programma da ottobre a giugno nella sede di Osio Sotto) e la possibilità di realizzare percorsi ritagliati sulle singole esigenze aziendali.

Il mood del nuovo anno formativo è all'insegna della pienezza e leggerezza del sapere, come evidenziano le immagini giocose della copertina del nuovo catalogo: per l'area business le idee si accendono e volano su uno sfondo vitaminico verde, per l'area food palloncini rosa si librano in un cielo "millennial pink" e perfino un'anguria si fa eterea e spicca il volo.

«Imparare divertendosi non solo è possibile, ma risulta anche più efficace – commenta Daniela Nezosi, responsabile dell'Area Formazione Ascom Confcommercio Bergamo -. Anche quest'anno abbiamo incrociato le esigenze degli imprenditori con laboratori dalla forte connotazione pratica e dalla didattica

interattiva, che si aggiungono alla formazione manageriale specifica per le categorie. Siamo inoltre a disposizione delle imprese per creare percorsi formativi e seminari su misura».

In programma ci sono corsi dedicati a agenti immobiliari, pubblici esercizi, autosalonisti e asili nido; da segnalare un corso innovativo per i fruttivendoli, pronti a diventare orto-chef. «Quest'anno proponiamo per la prima volta percorsi formativi accreditati per la [nuova categoria Assonidi](#), ultima nata in casa Ascom – continua Daniela Nezosi -. I gestori e gli educatori di asilo nido possono contare su una proposta formativa incentrata sulla cura dei più piccoli e l'attenzione al loro mondo. Sul fronte food, alla formazione sulla gestione manageriale d'impresa si affiancano laboratori pratici con grandi interpreti della cucina e seminari pronti a cogliere i nuovi trend per il comparto drink».

Nel settore business spiccano i corsi per migliorare le trattative commerciali tramite portali e-commerce, grazie alla conoscenza dell'inglese e per gestire al meglio vendite e accordi attraverso la conoscenza di usi e costumi dei clienti stranieri. Tra i corsi di lingue, alle basi di russo e giapponese si affiancano corsi mirati per accogliere i clienti, come il vocabolario minimo d'inglese, l'abc per ogni attività.

Anche quest'anno l'Accademia del Gusto, la sezione di Ascom Formazione dedicata al mondo dell'enogastronomia, porta a Osio Sotto i migliori chef e ambasciatori del cibo, con corsi che colgono le nuove tendenze di mercato e organizza viaggi del gusto con quattro Convivium che fanno tappa in ristoranti stellati. La proposta si suddivide tra food, beverage, lievitati e pasticceria, con corsi specifici per ogni comparto.

Ascom risponde anche all'esigenza di chi vuole reinventarsi sul mercato o per chi vuole apprendere i segreti del mestiere con i corsi professionalizzanti per diventare barman,

pizzaiolo, pasticciere, addetto di sala, cuoco e gastronomo.

FORMAZIONE PROFESSIONALE E PERSONALE



I laboratori del sapere colgono la sfida del **marketing emozionale** e delle **trattative commerciali tramite piattaforme digitali e portali**. Non mancano corsi per portare più valore e più persone in negozio e fidelizzare la clientela, dall'organizzazione eventi ai segreti per vendere di più, dal visual merchandising alla vendita suggerita. La sezione **informatica** si concentra sul web marketing e

sulle strategie commerciali per far fronte alla concorrenza sempre più forte delle vendite on line. I corsi studiati **per le categorie** aiutano a mettere in campo strategie vincenti, dalla gestione di start-up nella ristorazione alla gestione economica di un bar, dal catering management alla creazione del successo di ogni locale. Vendita convincente e intelligenza emotiva servono per incrementare le vendite degli autosalonisti, mentre l'arte della persuasione e la comunicazione efficace si rivelano fondamentali per finalizzare la vendita di casa per gli agenti immobiliari. Per i gestori di asilo nido e gli educatori la proposta di corsi – accreditata a livello regionale, in programma al sabato per rispondere alle loro esigenze – spazia dalle attività all'aperto alla gestione dell'aggressività e dei conflitti, dal gioco psicomotorio alla lettura delle fatiche dei bimbi.

Per ritrovare lo spirito di gruppo, sono in calendario anche quest'anno i percorsi di **team building**: la visione d'impresa si costruisce con i Lego, l'albero di Natale ravviva il team spirit e davanti a una gara di cucina e a una bottiglia di vino si finisce col mettere sempre tutti d'accordo. Ascom pensa anche alla crescita personale con seminari sul **teatro**,

lo **stile personale** a cura della stylist Carla Gozzi, il gusto per l'accoglienza con l'esperta di **accoglienza e arredo** Paola Marella, l'**arredo floreale** con la "stilista" di giardini Simonetta Chiarugi.

FOOD & BEVERAGE

Quest'anno le trasferte del **Convivium** nei ristoranti stellati Michelin sono quattro: a Milano al "Contraste" di Matias Perdomo e Simon Press, Da Aimò e Nadia nel loro "Luogo", a Verbania al "Piccolo Lago" da Marco Sacco e a Gardone Riviera al "Lido 84" da Riccardo Camanini.



La novità è la nascita in Accademia del "**Club degli ortochef**", che segna l'unione tra i professionisti del settore ortofrutta del Gruppo Fruttivendoli Ascom e i ristoratori. Sotto la guida esperta della chef Francesca Marsetti i fruttivendoli scoprono nuove proposte per incrementare la gamma e proporre servizi innovativi alla clientela, dalla vasocottura alle pappe per i bimbi, a ricette pronte a cogliere la sfida, per citarne una, di fare di cavoli e broccoli un piatto gourmet.

In Accademia la cucina si declina in tutte le sue sfaccettature, dalla **lezione di cucina "locale"** che arriva quest'anno dal sud, dallo chef stellato calabrese Luca Abbruzzino a quella mediterranea del pugliese Fabio Abbattista, a quella dell'altopiano esaltata ad Asiago da Alessandro Dal Dagan.

Tanti i corsi **da non perdere**: i pluripremiati fratelli Damini Giorgio e Gian Pietro spiegano come selezionare ed esaltare le carni, lo chef Eugenio Boer sprigiona il gioco dei contrasti

in cucina, Luca Montersino propone la sua micro-pasticceria salata, Emanuele Saracino illustra il dessert per un carrello dei dolci perfetto al ristorante, Fabrizio Ferrari esalta la cucina sottovuoto.

Data la crescita costante – triplicata nel 2017 secondo il rapporto Eurispes dei vegani, che rappresentano ormai oltre il 7% degli italiani – in calendario un corso di **cucina Veg** con tanto di aggiornamento e un seminario di pasticceria veggy. Arricchiscono la proposta per gli chef i corsi monotematici su **tartufo**, **selvaggina** e sulle potenzialità delle **verdure fermentate**, considerate tra i superfood per la salute.

Nei corsi dedicati a **sala, bar & wine** spicca l'attenzione ad aperitivo e dintorni, dagli stuzzichini a drink e food gourmet, alle nuove tendenze analcoliche, non manca un approfondimento sul drink-cost. Nella **pasticceria**, oltre ai laboratori pratici anche molto specifici come quello dedicato a les éclaires, la tendenza del km zero sposa dessert sfiziosi del territorio.

Ascom si rivolge anche agli appassionati, con un ricco calendario di corsi, e organizza "**serate wow**". Si può partecipare a sfide in cucina come nei reality, con mystery box e alla Hell's Kitchen, oppure a serate a tema (ostriche e champagne; gin e sushi; birra, fish and chips). E ci si può organizzare per uno speed-date ai fornelli, con serate per single.

Per scoprire la proposta a catalogo: www.ascomformazione.it

Ascom Formazione

piazzetta don Gandossi, 1 – Osio Sotto

tel. 035 41.85.706/707

info@ascomformazione.it